

**Dessert semimanufactured product and process for its production and finishing**

**Patent number:** DE4422008  
**Publication date:** 1995-01-05  
**Inventor:** WARM GERHARD (AT); MECHTLER HERMANN (AT)  
**Applicant:** SCHOELLER LEBENSMITTEL (AT)  
**Classification:**  
- **International:** A23L1/32; A23L1/09; A23B5/04; A23L1/0526;  
A23L1/0522; A23P1/16  
- **European:** A23L1/32B, A23L1/00P16  
**Application number:** DE19944422008 19940613  
**Priority number(s):** AT19930001247 19930625

**Abstract of DE4422008**

The invention relates to a novel dessert product, which can be finished by baking, for sweet souffles having a frozen foam mass based on egg white and sugar and ingredients including at least one stabiliser, which is characterised in that, to prepare "Salzburger Nockerln" (Salzburg-style sweet souffle), it is formed as a whipped, expandable base mixture which is frozen to a temperature below -5 DEG C, in particular -10 DEG C to -18 DEG C, containing enclosed uniformly distributed gas pores, in particular air pores, having a matrix of 70 to 90% by mass, in particular 75 to 85% by mass of fresh egg white and 15 to 25% by mass, in particular 18 to 22% by mass, of at least one sugar mixed with at least one sugar alcohol and the remainder to 100% by mass in each case being made up of at least one stabiliser and any other ingredients, into which base mixture is included or folded at 5 to 25% by mass, in particular 8 to 18% by mass, in each case based on the base matrix, an intimate mixture containing 50 to 70% by mass, in particular 55 to 65% by mass, of fresh egg yolk and, making up to 100% by mass in each case, at least one sugar, its with or without other desired ingredients, and a process for its production and finishing.

---

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide





①9 BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**  
⑩ **DE 44 22 008 A 1**

⑥1 Int. Cl. 6:  
**A 23 L 1/32**  
A 23 L 1/09  
A 23 B 5/04  
A 23 L 1/0526  
A 23 L 1/0522  
A 23 P 1/16

⑳ Aktenzeichen: P 44 22 008.1  
㉑ Anmeldetag: 13. 6. 94  
㉒ Offenlegungstag: 5. 1. 95

DE 44 22 008 A 1

③0 Unionspriorität: ③2 ③3 ③1  
25.06.93 AT 1247/93

㉑ Anmelder:  
Schöller Lebensmittel Gesellschaft m.b.H., Wien, AT

㉒ Vertreter:  
Meissner, P., Dipl.-Ing.; Presting, H., Dipl.-Ing.,  
Pat.-Anwälte, 14199 Berlin

㉓ Erfinder:  
Mechtler, Hermann, Wien, AT; Warm, Gerhard,  
Wien, AT

⑤4 Mehlspeisen-Vorprodukt und Verfahren zu dessen Herstellung und Finalisierung

⑤7 Die Erfindung betrifft ein neues backfinalisierfähiges Mehlspeisenprodukt für süße Soufflés mit einer gefrorenen Schaummasse auf Basis von Eiklar und Zucker sowie Zutaten unter Einschluß mindestens eines Stabilisators, welches dadurch gekennzeichnet ist, daß es zur Bereitung von "Salzburger Nockerln" als eine auf eine Temperatur von unter -5°C, insbesondere von -10°C bis -18°C tiefgekühlte, gleichmäßig verteilte Gas-, insbesondere Luftporen eingeschlossen enthaltende, aufgeschlagene, expandierfähige Grundmasse mit einer Matrix mit 70 bis 90 Masse-%, insbesondere 75 bis 85 Masse-% Frisch-Eiklar und 15 bis 25 Masse-%, insbesondere 18 bis 22 Masse-%, mindestens eines Zuckers in Mischung mit mindestens einem Zuckeralkohol und jeweils dem Rest auf 100 Masse-% mindestens eines Stabilisators sowie eventuell weiteren Zutaten gebildet ist, in welche zu 5 bis 25 Masse-%, insbesondere zu 8 bis 18 Masse-%, jeweils bezogen auf die Grundmatrix, eine innige Mischung mit 50 bis 70 Masse-%, insbesondere 55 bis 65 Masse-%, Frisch-Eidotter und jeweils ergänzt auf 100 Masse-% mindestens eines Zuckers, gegebenenfalls zusammen mit gewünschten Zutaten, ein- bzw. untergezogen ist sowie Verfahren zu dessen Herstellung und Finalisierung.

DE 44 22 008 A 1

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

BUNDESDRUCKEREI 11. 94 408 061/544

7/36

## Beschreibung

Die Erfindung betrifft ein backfinalisierfähiges Mehlspeisen-Vorprodukt für süße Soufflés mit einer insbesondere in Einzelportionen, gegebenenfalls in backhitze-fester Verpackung vorliegender, auf eine Temperatur von unter  $-5^{\circ}\text{C}$ , insbesondere von  $-10^{\circ}\text{C}$  bis  $-18^{\circ}\text{C}$ , tiefgekühlten, gleichmäßig verteilten Gas-, insbesondere

Luftporen eingeschlossen enthaltenden, aufgeschlagenen, expandierfähigen Soufflé-Masse auf Basis von Eiklar und Zucker sowie weiteren Zutaten unter Einschluß von Stabilisatoren und gegebenenfalls Aromatisierungsmitteln.

Soufflés gelten als echte Delikatesse und werden infolge des Aufwandes bei ihrer Herstellung in der Gastronomie regelmäßig nur in Spitzenrestaurants serviert. Auch eine Herstellung im Haushalt gilt als nicht einfach und viele Hausfrauen od. dgl. geben nach einigen Versuchen die Herstellung wieder auf. Soufflés werden nach den gängigen Rezepten aus Eischnee und einer Grundmischung auf der Basis von Eiern und verschiedenen Zusätzen hergestellt und kurzfristig überbacken. Sehr häufig zeigt sich dabei, daß der Eischnee zuerst beim Zusammenrühren mit der geschmacksgebenden Mischung oder aber insbesondere auch nach dem Backen zusammenfällt. Bei solchen verhältnismäßig komplizierten Gerichten war es daher naheliegend, daß man versucht hat, eine industriell vorgefertigte Mischung der geschmacksgebenden Zutaten zu erarbeiten, um die Herstellung zu erleichtern. Dabei hat sich aber herausgestellt, daß bei der Herstellung solcher Instantmixe beträchtliche Schwierigkeiten auftreten und daß beim Weiterverarbeiten dieser Fertigmischungen häufig auch ein Zusammenfallen des Soufflés festzustellen ist.

So sind aus der EP-A1 545025 eine Trockenpulvermischung für Soufflés auf Basis von Eipulver, modifizierter Stärke, Mehl, Treibmitteln und deren Herstellung bekanntgeworden.

Die im folgenden angeführten Schriften haben tatsächlich einfrierbare bzw. tiefgekühlte Mischungen für verschiedene Arten von Soufflés aus verschiedenen Bestandteilen zum Gegenstand. Davon betrifft jedoch keine einzige auch nur andeutungsweise die Herstellung solcher Mischungen für eine Bereitung des bekannt "schwierigsten Soufflés", nämlich von Salzburger Nockerln.

Dies wird allein aus den einzelnen Komponenten und den Zusammensetzungen der vorgeschlagenen Soufflé-Mischungen deutlich:

So sind bei der gefrorenen Mischung für ein schließlich zu backendes Soufflé gemäß DE-OS 27 54 235 als wesentliche Komponenten eine gekochte Teigcreme auf Basis von Milch, Eigelb, Puderzucker und Mehl, weiters ein Brandteig auf Basis von Wasser, Butterfeststoffen, Mehl und ganzen Eiern und mit Zucker geschlagenem Eiweiß vorgesehen.

Weder diese Komponenten noch die Herstellung der Mischung haben mit den Komponenten und der Herstellung von "Salzburger Nockerln" zu tun. Gewisse Einzeldetails dieser DE-OS sind jedoch auch für die Aufbewahrung, Transport und Finalbereitung von "Salzburger-Nockerl-Ausgangsbasis" von Interesse, nämlich deren Einzelportionierung, und Verpackung in dieser Form in Schalen.

Die EP-A1 71054 betrifft die Herstellung einer tiefgekühlten Zubereitung für Soufflés, wobei dort die Basis der bevorzugterweise nicht-süßen Soufflés von einer Art "Einbrenn" bzw. "Bechamel" auf Basis von Mehl in bis  $100^{\circ}\text{C}$  heißem Fett darstellt, welcher Aromatisierungsmittel und Schlagobers zugesetzt werden, weiters von einer "Proteinbasis" aus rehydratisiertem Eiklarpulver und/oder Milchproteinen und von einer Art Käsesoufflé mit Buttermilch-Basis sowie einem Aromatisierungsmittel gebildet ist.

Um eine Expansion der Masse zu gewährleisten, wird in der tiefgekühlten Masse Kohlensäureschnee u. dgl. gelöst.

Tiefrieren einer Soufflébasis ist auch Gegenstand der FR-PS 70 2082138, wobei eine bezüglich Eigelb und Eiklar etwa gleichen Massenteile aufweisende Zusammensetzung einer aufgeschlagenen Masse vorgesehen ist. Diese, übrigens Mehl enthaltende Masse liegt überproportional zu den übrigen Komponenten im Vergleich zu bekannten Soufflé-Basen vor. Dabei ist vorgesehen, daß eine Art Vorerhitzung der Soufflémasse vor deren Tiefkühlung erfolgt.

Schließlich betrifft die FR-OS 2 464 033 die Herstellung und Kühlung von Souffléausgangsmischungen auf etwa  $1-3^{\circ}\text{C}$ , ausgehend von Bechamel auf Basis von Stärkemehl und Milch, denen Eidotter und Zucker zugesetzt werden, sowie auch z. B. zerkleinertes Fruchtfleisch, wobei dort auch Kühlgeschwindigkeiten angegeben sind.

Wie schon oben erwähnt, wäre keine der bekannten Soufflé-Ausgangsmischungen allein auf Grund ihrer Zusammensetzung auch nur im entferntesten als Basis für "Salzburger Nockerln" geeignet.

Aufgrund ihrer "handfesteren" Bestandteile, welche Brandteig, Cremeteig und Bechamel umfassen, können eine Kühlung auf unter  $-10^{\circ}\text{C}$  Wiederaktivieren und Backfinalisieren für diese bekannten Soufflébasismischungen keine besonderen Probleme darstellen.

Das häufige Mißlingen der Soufflé-Zubereitungen wird gemäß DE-OS 31 43 832 darauf zurückgeführt, daß das geschlagene Eiweiß bei Einwirkung von tierischem oder pflanzlichem Fett wieder in sich zusammenfällt, da die dünne Eiweißschicht, die die Luftbläschen einhüllt, aufgrund der Netzmittelwirkung der Fette zerstört wird. Demgemäß führen die bisher üblichen Rezepte, bei denen in der Ausgangsmischung fast regelmäßig Eier verwendet werden, häufig zum Mißlingen, weil das Eigelb bereits eine beträchtliche Menge tierischen Fettes enthält und beim Zusammenrühren von geschlagenem Eiweiß und Grundmasse dieses Fett dann das Zusammenfallen des Eischnees bedingen kann. Bei Nichtverwendung von Dottern entfällt allerdings auch die Emulgatorwirkung des Eigelbs, so daß die Grundmasse auf andere Weise stabilisiert werden muß.

Die genannte DE-A1 hat ein Verfahren zur Herstellung von Fertig-Soufflé-Mischungen zum Gegenstand, wobei eine Mischung aus geschlagenem Eiweiß und Zucker oder Stärke mit einer Soufflébase ohne oder mit nur minimalem Gehalt an tierischem oder pflanzlichem Fett versetzt wird und wobei weiters als Stabilisatoren konkret sterilisierbare, modifizierte Stärken und gegebenenfalls zusätzlich Pektine vorgesehen sind, deren

Menge etwa 2,5 bis 25% betragen soll.

Gemäß den Beispielen dieser DE-A1 können die "Soufflébasen" nach Herstellung der Mischung durch Schockgefrieren und Tiefkühlagerung haltbar gemacht werden. Für nichtsüße Soufflés wird die Soufflébase dem stabilisierten Eiweiß zugesetzt, einem "Free flow freezing"-Verfahren unterzogen und in Souffléschalen abgefüllt. Beim "free flow freezing"-Verfahren wird das Produkt in Suspension eingefroren, die Konsistenz bleibt weich. Alternativ kann auch das Kryogeneinfrier-Verfahren eingesetzt werden. Ein Zusatz von Carrageenan-  
gummen in den üblichen Mengen verleiht den Zubereitungen hinreichende Tiefrierstabilität.

Sind also für den Nichtspezialisten — wie oben erläutert — schon gewöhnliche Soufflés nur schwierig herzustellen und ist oft ein Grund für deren Mißlingen nicht zu finden und anzugeben und daher bewußt auch nicht ausschaltbar, so gestaltet sich eine Herstellung von "Salzburger Nockerln" ungleich risikoreicher, wie aus einschlägigen Erfahrungen und der entsprechenden Literatur wohl bekannt ist. Rezepte, Eventualitäten für deren häufiges Mißlingen auszuschalten, werden wie Schätze gehütet und oft nur "unter der Hand" weitergegeben.

Die vorliegende Erfindung hat sich nun die schwierige Aufgabe gestellt, eine leicht handhabbare, problemlos finalisierbare, heute üblichen Konsumentenvorstellungen und Gewohnheiten entsprechende und ein praktisch immer reproduzierbar wohlschmeckendes Mehlspeisengericht gewährleistendes Mehlspeisen-Vorprodukt für "Salzburger Nockerln" zur Verfügung zu stellen.

Infolge der arbeitsintensiven und eine Anlaufzeit von etwa 30 min sowie eine dauernde Überwachung benötigenden und daher zumindest personalaufwendigen Zubereitung werden "Salzburger Nockerln" in immer geringerem Maße angeboten, und dies bei einem gleichzeitig beobachtbaren Trend einer Nachfrage des Gastes bzw. Konsumenten nach gehobenen und gleichzeitig geografisch typischen bzw. bodenständigen Speisen bzw. Nachspeisen. Zusätzlich besteht die Tendenz, einerseits selbst schwierige Speisen bzw. Mehlspeisen bereiten zu wollen, andererseits dabei aber mit Arbeitsaufwand und geringem Risiko zu einem ansehnlichen Erfolg zu gelangen.

Wie schon oben angedeutet, bringt gerade schon die bisher übliche Zubereitung von "Salzburger Nockerln" derartige Probleme und Unwägbarkeiten mit sich, daß Erwägungen in Richtung auf back-finalisierbare Fertig-Mehlspeisen, Tiefkühl-Mehlspeisen od. dgl. bisher von vornherein eher dem Bereich der Phantasie zuzuordnen waren.

Daran ändert auch die Offenbarung der oben behandelten DE-A1 nichts, denn diese rät ganz dringend vom Einsatz von Eidotter in der "Soufflébasis" wegen der dort enthaltenen tierischen Fettsubstanz(en) und deren Netz-Eigenschaften, die ein Zusammenfallen des "Schnees" auf Basis von Eiklar bewirken, ab.

Für "Salzburger Nockerln" ist hingegen gerade der in den Schnee eingezogene Eidotter ein ganz wesentlicher Bestandteil der Mehlspeise sowohl in Bezug auf deren Wohlgeschmack als auch im Hinblick auf deren ästhetisches Aussehen.

Trotz dieser schweren Bedenken und Einwände bzw. negativen Befunde bezüglich der Mitverwendung von Eidottern in einer Tiefkühlhaltbarmachung zugänglichen Soufflébasen bzw. -massen konnte in eingehenden Versuchsreihen ein tiefkühlbares Mehlspeisen-Vorprodukt für "Salzburger Nockerln" entwickelt werden, das keines weiteren Zubereitungsschrittes, wie z. B. Rühren, Mischen, Einarbeiten, Unterziehen od. dgl. bedarf, sondern bloß eines Auftau- und Backvorganges.

Überraschend wurde gefunden, daß dieses Ziel durch Einsatz von Zuckeralkoholen erreichbar ist.

Gegenstand der Erfindung ist somit ein backfinalisierfähiges Mehlspeisen-Vorprodukt für süße Soufflés der eingangs genannten Art, welches dadurch gekennzeichnet ist, daß es zur Bereitung von "Salzburger Nockerln" eine Soufflé-Grundmasse mit einer Matrix mit 70 bis 90 Masse-%, insbesondere 75 bis 85 Masse-%, Frisch-Eiklar und 15 bis 25 Masse-%, insbesondere 18 bis 22 Masse-%, mindestens eines Zuckers in Mischung mit mindestens einem Zuckeralkohol und jeweils dem Rest auf 100 Masse-% mindestens eines Stabilisators und gegebenenfalls weiterer Zutaten gebildet ist, in welche zu 5 bis 25 Masse-%, insbesondere zu 8 bis 18 Masse-%, jeweils bezogen auf die Grundmatrix, einer innigen Mischung mit 50 bis 70 Masse-%, insbesondere 55 bis 65 Masse-%, Frisch-Eidotter und jeweils ergänzt auf 100 Masse-% mindestens eines Zuckers, gegebenenfalls zusammen mit restlichen gewünschten Zutaten, ein- bzw. untergezogen ist. Als "Zutaten" seine Geschmacksgeber, wie insbesondere Vanillearoma, insbesondere in Form von Vanillezucker, andere Aromen wie z. B. Schokolade, Nuß oder Mandelaroma, unter Umständen diese auch in Form von "Raspel" od. dgl., Fruchtaromen, u. U. als Pulpe oder Sadt und dgl. genannt.

Salzburger Nockerln — deren erstes druckschriftlich niedergelegtes Rezept aus dem Jahr 1719 stammt — gehören nach Bauer/Deisl "Theorie neuzeitlicher Küchenpraxis", (1978), Seite 695, zu den Omeletten. Die Grundmasse ist ähnlich der der Auflaufomelette (Soufflé) mit ganz wenig Mehlspeisemasse, Salzburger-Nockerl-Masse — egal welche Zubereitungsart — wird immer leicht cremig gehalten und muß wie alle Soufflés wegen der leichten und lockeren Konsistenz sofort serviert werden.

Salzburger Nockerln sind ein typisches Produkt der gehobenen Gastronomie, jedoch bestehen zur Zeit keine Kodex-Richtlinien dafür.

Die für Salzburger Nockerln charakteristischen Zutaten sind Eiklar, Eigelb, Zucker und etwas Mehl.

Die Beweggründe, Salzburger Nockerln als tiefgekühltes Convenienceprodukt herzustellen und anzubieten, liegen auf der Hand:

- Kein Risiko, eventuell vorhandene Salmonellen beim Hantieren mit Eiern durch Schmierinfektionen zu übertragen. Hohe Sicherheit des Produktes durch Einsatz von hitzebehandeltem Eiklar und Eigelb.
- Hoher Conveniencegrad für Gastronomie und Haushalt, weil das tiefgekühlte Vorprodukt jederzeit verfügbar ist und ohne großen Aufwand praktisch nur einem einfachen Backprozeß unterworfen werden muß.

Es hat sich in Reihenversuchen mit dem neuen Produkt gezeigt, daß bei steter Einhaltung an sich unschwieriger Bedingungen beim finalisierenden Backen praktisch keine Ausfallsquoten mehr auftraten und damit das wesentlichste Hindernis für ein diesbezügliches höheres und breites Angebot in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel ausgeräumt werden konnte.

Der Zustand und die Konsistenz, in welchem(r) sich das neue Produkt tiefgekühlt befindet, wird in Fachkreisen etwa als "halbgefroren" bezeichnet.

Offenbar wesentlich für die beobachtete beachtliche Reproduzierbarkeit beim Backen der "schwierigen" Mehlspeise ohne Mehl" dürften die den Zucker in der Grundmatrix zum Teil ersetzenden Zuckeralkohole sein, ohne daß eine plausible Erklärung dafür zur Verfügung stünde.

Bei Einsatz der im Anspruch 2 genannten Zuckeralkohole ist die Herstellungs-Sicherheit weiter anhebbar, wobei Sorbit als Zuckerersatzstoff besonders hervorzuheben ist.

Ein weiterer Vorteil des Einsatzes dieser mehrwertigen, festen Alkohole, also insbesondere jener des Sorbits, liegt darin, daß derselbe und auch andere derartige Zuckeralkohole geringere Süßkraft als übliche Zucker besitzen, was durchaus im modernen, ernährungsbewußten Geschmackstrend liegt. Somit sind durch den Einsatz dieser Pentite und/oder Hexite einerseits das Ziel einer reproduzierbar problemlos fertigbackfähigen Tiefkühlmehlspeise — deren Herstellung sogar auf konventionellem Wege bisher als riskant und schwierig bekannt war — und andererseits ein weniger süßer bzw. in seiner Süße leicht regelbarer Geschmack erreicht, wozu noch der Vorteil kommt, eventuell sogar eine Diät-Mehlspeise zur Verfügung zu stellen, z. B. für Zuckerkrankte.

Bei Einhalten der Mengenverhältnisse gemäß Anspruch 3 in der schaumig geschlagenen Schnee-Masse wird die größtmögliche Reproduzierbarkeit des Ergebnisses bei der Finalisierung des neuen Mehlspeisen-Vorproduktes erreicht, es kommt zur Bildung einer feinen glatten, etwa seidigen Überzugshaut mit appetitanregender, angenehmen Bräune und ein Ankleben an der Backform wird vermieden, so daß eine auf übliche Weise erhaltenen "Salzburger Nockerln" entsprechende Expansion auf das etwa 1,5-bis 2,5-fache Volumen des eingesetzten Tiefkühl-Produktes eintritt. Zusätzlich weist die fertige Mehlspeise angenehme, weiche gaumen- und kauffreundliche, innere Konsistenz auf und wird durchwegs als wohlschmeckend empfunden.

In diesem Sinne wirkt in vorteilhafter Weise der Stabilisator, und insbesondere das bevorzugte Stabilisatorgemisch in den vom Anspruch 4 umfaßten Mengenverhältnissen.

Der besondere Vorteil einer gemäß Anspruch 5 einzusetzenden Schnee-Grundmatrix unter Verwendung von hitzesterilisiertem Eiklar, wie es als solches durchaus industriell produziert wird und im Handel stets frisch erhältlich ist, liegt darin, daß von vorne herein ein Eintragen pathogener Keime bzw. eine Infektion weitestgehend vermieden wird, wobei gleichzeitig eine äußerst nahe Angleichung an die konventionelle Herstellungsmethode gewährleistet ist, was letztlich zu sich von der herkömmlich erhältlichen Mehlspeise nicht unterscheiden, fertigen "Salzburger Nockerln" führt.

Den herkömmlichen konkreten Verhältnissen entsprechendes "Aufgehen", gegebenenfalls mit Ausbildung von manchmal sogar erwünschter, die gelblichbraune Rinde unterbrechenden, goldgelben Rissen bzw. "Aufbrüchen" läßt sich bei Einhalten des Verhältnisses von Luftporenvolumen zu Schneegrundmatrix-Volumen gemäß Anspruch 6 besonders günstig erreichen.

Obwohl an sich die in den Basis-Schnee unterzuziehende Eidotter-Zucker-Masse üblicherweise mit "normalen" Zuckern gebildet sein wird — stellt sie ja üblicherweise nur etwa 10 bis 15% der Schnee-Matrix und ist daher mengenmäßig nicht so maßgebend — so kann es z. B. zur Herabsetzung der "Süße" oder für Diätzwecke von Vorteil sein, einen Tiefkühl-Mehlspeisen-"Precursor" mit einem Eidotter-Unterzug gemäß Anspruch 7 vorzusehen.

Aus ähnlichen Erwägungen und Beweggründen heraus, wie die oben beschriebene Verwendung von hitzebehandeltem Eiklar ist einem erfindungsgemäßen Produkt mit einer Dotter-Zuckermischung gemäß Anspruch 8 besonderer Vorzug zu geben.

Dem modernen Trend zu "Single-Haushalten" sowie zu "kleinen Nachtischen" in der Gastronomie sowie zur Erreichung höchster Flexibilität auch bei der Bereitung größerer Portionen entsprechend, ist es von besonderem Vorteil, ein gemäß Anspruch 9 einzelportioniertes Produkt zur Verfügung zu stellen.

Bei Einhalten der dort angegebenen Dimensionen und Mengen werden "Salzburger Nockerln" mit dem Gast bzw. Konsumenten wohlvertrautem Ausmaß besonders problemlos erzielt.

Die Handhabungs- und Transportsicherheit ohne Unterbrechung der Kühlkette ist in hohem Ausmaß bei einer Verpackung des neuen Produktes gemäß Anspruch 10 gewährleistet, die außerdem als wesentlicher Werbeträger ausstattbar ist.

Im Sinne einer vollintegrierten, konsumentenfreundlichen Funktions-Verpackung ist eine besondere Ausführungsform gemäß Anspruch 11 günstig.

Was nun die Herstellung des neuen Tiefkühl-Mehlspeisen-Vorproduktes betrifft, hat sich eine Methode, wie sie von Anspruch 12 umfaßt ist, bezüglich Gleichmäßigkeit und Erfolgsquote des Final-Produktes selbst bei in Grenzen "schwankenden Finalisierungsbedingungen", wie Zeit-Temperatur-Verhältnis od. dgl. beim Fertigstellen als besonders günstig erwiesen.

Bei einer Vorgangsweise gemäß Anspruch 13 werden das Auge besonders ansprechende, durch die Dottermasse variierend gelb "marmoriert nunancierte" Nockerln erreicht, die sich von solchen einer "erfolgreichen" Hausfrau oder Köchin praktisch nicht unterscheiden.

Eine von der Erfindung weiters umfaßte, bevorzugte Herstellungsweise gemäß Anspruch 14 stellt in vorteilhafter Weise ein während der Produktion schon stabilisiertes Produkt bei kontinuierlicher Arbeitsweise zur Verfügung, das zuerst etwa die Konsistenz von Halbgefrorenen mit entsprechend einfacher Handhabung und Formgebung aufweist und schließlich verpackungskonforme Festigkeit mit großer Haltbarkeit verbindet.

In diesem Sinne ist eine Verfahrensweise gemäß Anspruch 15 besonders hervorzuheben.  
Schließlich sind weiters noch die Maßgaben der Verwendung des neuen Tiefkühl-Produktes bzw. deren

Finalisierung zu den "aufgegangenen Salzburger Nockerln" Gegenstand der Erfindung, wobei gemäß Anspruch 16 bevorzugt zu Einzel-Portionen gelangt wird.

Bei Verwendung entsprechend länglicher Backformen und solcher größeren Durchmessers lassen sich problemlos Zwei- bzw. Mehrfachportionen erzielen, wie sie an sich ja typisch für "Salzburger Nockerln" sind.

Besonderer Vorteil der Erfindung ist, daß Auftauen und Backfinalisierung in ein und demselben Gefäß vorgenommen werden können, ohne Umstürzen der Nockerl-Masse od. dgl. Maßnahmen.

Besonders gute Ergebnisse lassen sich bei Einhalten der Finalisierungsbedingungen gemäß Anspruch 17 erzielen, wobei selbstverständlich ein entsprechend zeit-leistungs-erhitzungs-adaptierter Modus gewählt werden kann.

Anhand des folgenden Beispiels wird die Erfindung erläutert:

In einer Aufschlageinrichtung wird unter Einbringung von etwa 150 Vol.-% steriler Luft mit 100 kg einer Mischung der untenstehenden Zusammensetzung — "Rezeptur Weiß" — ein Eiklar-Zucker-Schnee mit einer mittleren Porengröße im Bereich von 0,02 bis 0,2 mm und üblich steifer Konsistenz hergestellt.

100 kg

#### Rezeptur Weiß

Eiweiß	78,5 kg
Sorbex(R) (Sorbit)	13,3 kg
Saccharose	5,4 kg
Vanillezucker	0,1 kg
MS31 <sup>1)</sup>	<u>2,7 kg</u>
	100,0 kg

1) handelsüblicher Stabilisator mit Guarmehl  
modifizierter Stärke und Natriumcitrat

In diesen Schnee werden in einem statischen Mischer unter gleichzeitiger Förderung-und Kühlung auf – 5°C 10 kg eines innigen Dotter-Zucker-Gemisches in einer Zusammensetzung gemäß "Rezeptur Gelb" eingetragen, so daß eine "streifig marmorierte" Masse gebildet wird.

#### Rezeptur Gelb

#### REZEPTUR GELB

Eigelb	5,0 kg
Saccharose	<u>5,0 kg</u>
	10,0 kg

Dieselbe wird unter Schockgefrierung auf unter – 18°C kontinuierlich gefördert und bildet einen Strang von 15 cm Durchmesser, welcher in 6 cm dicke Scheiben zerteilt wird, worauf sofort verpackt wird.

Nach mehrwöchiger Tiefkühl-Lagerung zur Untersuchung der Haltbarkeit und Stabilität werden 10 Portionen gemäß folgender Vorschrift zu Salzburger Nockerln finalisiert:

- Entfernen der Verpackung und Einbringung der tiefgekühlten runden Scheibe des Vorproduktes in eine gut vorgefettete Gastronomie-Normschale (Suppenschale)
- Auftauen im Mikrowellenherd bei 750 Watt Leistung innerhalb von 1 min 20 s.
- Unmittelbare Verbringung in ein auf 180°C vorerhitztes Heißluft-Backrohr und Ausbacken der Nockerln innerhalb von 19 min.

Es werden über den Rand der Schale "gewachsene", volumsvergrößerte "Salzburger Nockerln" mit appetitanregender, goldbrauner, nicht zäher Haut bzw. Rinde, einige davon mit hellgelben "Aufbrüchen", und angenehm schmeckenden und luftig verzehrfreundlich konsistentem, das Auge des Gastes erfreuende, gelbmarmoriertem Innerem erhalten.

Keine der Portionen bringt Probleme durch Zusammenfallen, runzelige Rinde, unfertiges "klebriges" Inneres

oder Ankleben an die Schale.

# Patentansprüche

- 5 1. Backfinalisierfähiges Mehlspeisen-Vorprodukt für süße Soufflés mit einer insbesondere in Einzelportionen, gegebenenfalls in backhitze-fester Verpackung vorliegender, auf eine Temperatur von unter  $-5^{\circ}\text{C}$ , insbesondere von  $-10^{\circ}\text{C}$  bis  $-18^{\circ}\text{C}$ , tiefgekühlten, gleichmäßig verteilten Gas-, insbesondere Luftporen eingeschlossen enthaltenden aufgeschlagenen, expandierfähigen Soufflé-Masse auf Basis von Eiklar und Zucker sowie weiteren Zutaten unter Einschluss von Stabilisatoren und gegebenenfalls Aromatisierungsmitteln, **dadurch gekennzeichnet**, daß das Mehlspeisen-Vorprodukt für eine Bereitung von "Salzbürger Nockerln" eine Soufflé-Grundmasse mit einer Matrix mit 70 bis 90 Masse-%, insbesondere 75 bis 85 Masse-% Frisch-Eiklar und 15 bis 25 Masse-%, insbesondere 18 bis 22 Masse-%, mindestens eines Zuckers in Mischung mit mindestens einem Zuckeralkohol und jeweils dem Rest auf 100 Masse-% mindestens eines Stabilisators und gegebenenfalls weiterer Zutaten gebildet ist, in welche zu 5 bis 25 Masse-%, insbesondere zu 8 bis 18 Masse-%, jeweils bezogen auf die Grundmatrix, einer innigen Mischung mit 50 bis 70 Masse-%, insbesondere 55 bis 65 Masse-%, Frisch-Eidotter und jeweils ergänzt auf 100 Masse-% mindestens eines Zuckers, gegebenenfalls zusammen mit restlichen gewünschten Zutaten, ein- bzw. untergezogen ist.
- 10 2. Mehlspeisen-Vorprodukt für "Salzbürger Nockerln" nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Soufflé-Grundmasse mit Eiklar und Zucker, insbesondere Saccharose, in Mischung mit mindestens einem Pentit und/oder Hexit, bevorzugt mit Sorbit, gebildet ist.
- 15 3. Mehlspeisen-Vorprodukt nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß in der Mischung der Soufflé-Grundmasse das Massen-Verhältnis von Zucker zu Zuckeralkohol zwischen 4 : 1 und 1 : 4, bevorzugt von 1 : 4 bis 1 : 2, beträgt.
- 20 4. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Soufflé-Grundmasse 2 bis 10 Masse-%, insbesondere 2,5 bis 5 Masse-%, mindestens eines lebensmittelrechtlich zugelassenen Stabilisators, bevorzugt auf Basis von Guarkernmehl, modifizierter Stärke und/oder Natriumcitrat, enthält.
- 25 5. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß die Soufflé-Grundmasse mit kurz-hitzebehandeltem bzw. pasteurisiertem Eiklar gebildet ist.
- 30 6. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß das Volumen der von der Matrix der Soufflé-Grundmasse eingeschlossenen Gas-, insbesondere Luftporen, etwa 50 bis 300%, insbesondere 100 bis 200% des Volumens der Grundmatrix beträgt.
- 35 7. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß zumindest ein Teil, insbesondere ein bis drei Viertel des Zuckers der in die aufgeschlagene Soufflé-Grundmasse ein- bzw. untergezogenen Eidotter-Zucker-Mischung durch mindestens einen Hexit und/oder Pentit ersetzt ist.
- 40 8. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß die in die aufgeschlagene Soufflé-Grundmasse ein- bzw. untergezogene Dotter-Zucker-Mischung mit kurz-hitzebehandeltem bzw. pasteurisiertem Eidotter gebildet ist.
- 45 9. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß es in Form von jeweils eine der Einzelportionen bildenden, bevorzugt etwa kreisrunden, Scheiben mit etwa 12 bis 20 cm, insbesondere etwa 14 bis 17 cm, Durchmesser und etwa 2,5 bis 8 cm, insbesondere etwa 5 bis 7 cm, Dicke vorliegt.
- 50 10. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, daß es — insbesondere in Scheibenform vorliegend — in einer dimensionsangepaßten, strukturfesten Verpackung aus thermoisolierendem Kunststoffmaterial angeordnet ist.
- 55 11. Mehlspeisen-Vorprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, daß es in einer für eine Backfinalisierung geeigneten Schale in der Dimension von Norm-Gastronomie-Schalen angeordnet und verpackt ist.
- 60 12. Verfahren zur Herstellung des Mehlspeisen-Vorproduktes gemäß einem der Ansprüche 1 bis 11, wobei aus den Grundbestandteilen Eiklar und Zucker sowie Stabilisator ein Schaum geschlagen und weitere bzw. restliche Zutaten eingebracht werden, dadurch gekennzeichnet, daß nach und/oder während einem innigen Mischen der Grund-Bestandteile Eiklar und Zucker plus Zuckeralkohol sowie Stabilisator unter Bildung eines Schaumes, ein Gas, insbesondere sterile Luft, in die Grundmasse eingebracht bzw. eingeschlagen wird, wobei bevorzugt auf etwa  $-5^{\circ}\text{C}$  gekühlt wird, und daß in den so gebildeten, bevorzugt vorgekühlten Schaum eine vorbereitete, bevorzugt ebenfalls auf etwa  $-5^{\circ}\text{C}$  gekühlte, innige, bevorzugt flüssige, Mischung von Eidotter und Zucker — bevorzugt mittels statischen Mischer — eingebracht, insbesondere eingezogen wird.
- 65 13. Verfahren nach Anspruch 12, dadurch gekennzeichnet, daß die innige Mischung von Eidotter und Zucker im wesentlichen in das Zentrum eines kontinuierlichen Stromes bzw. Stranges der Grundmasse mit Eiklar und Zucker sowie Zuckeralkohol, gegebenenfalls massenstrom-veränderlich, kontinuierlich eingefördert wird, vorzugsweise knapp vor Eintritt der Masse in den, insbesondere statischen, Mischer.
14. Verfahren nach Anspruch 12 oder 13, dadurch gekennzeichnet, daß der Materialstrom während des Einarbeitens der Dotter-Zucker-Mischung in die Eiklar-Zucker-Zuckeralkohol-Grundmasse und/oder danach einer Schock-Gefrierung auf eine jeweils vorgesehene Tiefkühltemperatur unterworfen wird.
15. Verfahren nach einem der Ansprüche 12 bis 14, dadurch gekennzeichnet, daß der die Misch-, insbesondere Unterziehtstrecke verlassende, bevorzugt etwa kreisförmigen Querschnitt aufweisende, Materialstrang in scheibenförmige Portionen geteilt wird und dieselben tiefkühlverpackt werden.
16. Verfahren zur Endzubereitung des Mehlspeisen-Vorproduktes gemäß einem der Ansprüche 1 bis 15,



wobei dasselbe einem Erhitzungs-, insbesondere Backvorgang in einem mit einem Fett beschichteten Backgefäß unterworfen wird, dadurch gekennzeichnet, daß jeweils zumindest eine Scheibe des Vorproduktes nach Lösen aus der Verpackung in eine — vorher sorgfältig ausgefettete — Schale mit erhöhtem Rand, bevorzugt in eine Norm-Gastronomie-Schale, eingebracht wird, danach ein kurzes "Auftauen" der Matrix, bevorzugt mittels Mikrowellenherd, vorgenommen wird, wonach, bevorzugt unmittelbar, ein endgültiger Backvorgang unter Expansion und Verfestigung der Nockerl-Masse angeschlossen wird.

17. Verfahren nach Anspruch 16, dadurch gekennzeichnet, daß das Mehlspeisen-Vorprodukt nach Lösen aus der Verpackung und Einbringung in eine schalenartige Backform 0,5 bis 2 min, insbesondere 1 bis 1,5 min, lang in einen Mikrowellenherd (750 Watt Leistung) aufgetaut wird und unmittelbar daran anschließend unter Erhitzen und Expandieren in einer üblichen Backeinrichtung, insbesondere in einem Backrohr, bevorzugt mit Heißlufteinrichtung, etwa 15 bis 25 min, insbesondere 18 bis 22 min, lang auf 170 bis 190°C unter Bildung von "Salzburger Nockerln" backfinalisiert wird.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

- Leerseite -